

MARGARET RIVER  
**SANDALFORD**  
*Estate Reserve*

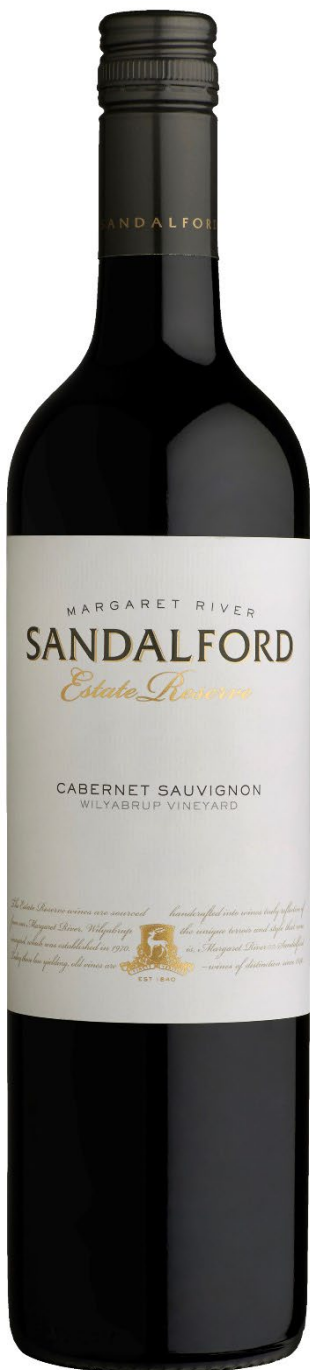
## Sandalford(サンダルフォード)

ワイナリー紹介

[オーナー :ピーター・プリンディヴィル]

[ワインメーカー :ホープ・メカーフ]

1790年代、英国人ジョン・セプティマス・ローは、植民地を求めてオーストラリア西岸に上陸し、そこに美しく快適な地を開拓しました。この功績により1840年ヴィクトリア女王から現在の西オーストラリアスワンヴァレー上流の地を下賜され、ブドウ苗を植えワイン造りに情熱を傾けたそうです。彼の開拓者精神とその情熱は今でもサンダルフォードのワイン造りに受け継がれ、数々の名品を生んでいます。サンダルフォードは150年以上の歴史を持ち、1990年代初めにピーター・プリンディヴィルとデブラ・プリンディビルに引き継がれました。ワイン造りにおいて近代的な造りを取り入れながらも、伝統を守り、丁寧なワイン造りを心掛けています。サンダルフォードのブドウ樹は殆どが樹齢40年となり、女性のシニアワインメーカー ホープ・メカーフ女史によりワインが造られています。ワイン銘醸地であるマーガレットリヴァー地区とスワンヴァレー地区に畑を所有し、デイリーワインからプレミアムワインまで幅広いラインナップで素晴らしいワインを造り続けています。



## 2018 Estate Reserve Cabernet Sauvignon (エステイトリザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン)

産地	:	西オーストラリア州	マーガレットリヴァー
味わいタイプ	:	フルボディ	
ブドウ品種	:	カベルネ・ソーヴィニヨン	100%
樽熟成	:	14ヶ月	
アルコール度数	:	14.5 %	
参考小売価格	:	¥3,900	(税別)

### ワインの特徴

西オーストラリア州マーガレットリヴァー地区の樹齢40年以上のカベルネ・ソーヴィニヨンのみを使用。ブドウを粉碎し、茎を取り除いた後、5～10トンの小さな発酵槽で発酵。MLFの完了時に、ワインはラックに入れられ、14か月間フレンチオークの樽(新品の25%)で熟成後、一緒にブレンドされてから瓶詰めされました。

### 味わいの特徴

濃い深紅色の外観。カシスや、ブラックベリー、スミレの花の香りとバニラやナツメグなどスパイスのヒント。カシスやブラックベリーの強烈な味わいの後にモカやバニラの風味を感じ、スムーズでパワフルなタンニンが酸味とバランス良く混ざり合ってワインに素晴らしい構造と余韻を与えています。10年以上は良い熟成をしてゆくワインです。

